

# Zapiekanka gołąbkowa

Autor: **zabecka**Przepisów: **62** Ocena: **1489**

5-6 os.



&gt; 60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- ryż, 2 woreczki
- kapusta biała, 1/2 średniej główki
- mięso mielone, 1/2 kg
- pieczarki lub inne grzyby, ok.250 g
- cebula, 1 szt
- sos bolonski w torebce
- koncentrat, 1 łyżka
- sól/pieprz/papryka

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować. Pieczarki i cebulę drobno pokroić i podsmażyć na maśle. Mięso wymieszać z ryżem i pieczarkami a następnie mocno doprawić solą, pieprzem i ostrą papryką.
- 2 Kapustę podzielić na listki lub posatkować i zalać wrzącą wodą i chwilę podgotować.
- 3 Układać w naczyniu warstwami: kapusta-ryż-kapusta-ryż i zalać sosem bolońskim ugotowanym w 1/2 l wody z koncentratem.
- 4 Piec w piekarniku ok. 1 h w temp. 180-200 stopni.
- 5 Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: